



SCUOLA PER FLAIR BARTENDER, BARMAN & BARISTA

C o r s i d i F
D e c o r a z i o n e

[home](#)[Date dei corsi](#)[I CORSI](#)[I Cocktails](#)[Il Libro](#)[Video Flair](#)[Attrezzature](#)[WFA](#)[AGENZIA](#)[LINK](#)

CHI SIAMO E COSA FACCIAMO...

Flair Bartending School

Scuola per Flair Bartenders
Corsi per barman freestyle
con specializzazione in
cocktail
Formazione del personale
Lezioni negli Istituti
Alberghieri

Equipments

Fornitura attrezzature
professionali per American
Bar
Strumentazioni e
macchinari per le esigenze
del tuo locale

Consulting

Consulenze per
l'ottimizzazione dei profitti
Gestione ed assetto del
magazzino
Analisi dei consumi
Strategia di vendita
Organizzazione delle
risorse umane per il
servizio
Creazione dei drink menù
Organizzazione delle aree
operative
Programmi di gestione del
bar

Project & Design

Progettazione Banconi da
Bar
Moduli e postazioni Bar
Station
Miglioramenti su strutture
già esistenti
Soluzioni e sviluppo
d'arredo per Bar
Ottimizzazione degli spazi

Agency & Events



SCUOLA PER BARMAN & BARISTA

(BARTENDING SCHOOL)

Scuola per Barman, Baristi & Bartender Freestyle

La **U.B.A.³⁶⁰** (United Bartenders & Animators a 360°) è un gruppo di Flair Bartender, i quali, dopo diverse collaborazioni con vari locali, decidono di formare un Team di professionisti per organizzare il lavoro diurno e notturno all'interno di bar, pub, discopub, discoteche, etc.. Ad oggi abbiamo cercato di rendere efficaci tutti i momenti della giornata all'interno dei locali, prendendo spunto dai sistemi di lavoro importati dagli Stati Uniti, numeri uno per quanto riguarda organizzazione e business, unendo a tutto ciò lo stile Italiano e la professionalità che ci contraddistingue in tutto il mondo. Siamo in grado di dare successo a qualsiasi tipologia di locale, sia dal punto di vista economico, spettacolare e qualitativo, proponendo nuovi metodi di lavoro e innovazioni tecniche dal punto di vista strumentale.

Offriamo Corsi per [Bartender normale](#), [Flair Bartender](#), Barman classico e con specializzazione in [Mixology](#), Barista con specializzazione in [decorazione cappuccini](#) o [Coffee Show](#), [Barista Gastronomo con specializzazione in Snack](#), stuzzichini e cicchetti per l'aperitivo, insegnando nella nostra Scuola o direttamente sul posto, formando professionisti del settore, curando sia la parte artistica della persona che quella professionale. In questi anni, la nostra esperienza ed i nostri studi ci hanno portato a capire tutti i difetti e le problematiche che si possono verificare all'interno dei locali; ed è per questo che progettiamo allestimenti per banconi da bar, in grado di offrire simultaneamente un servizio più veloce e dinamico per il cliente ed un'efficienza organizzativa per il personale dipendente. I nostri strumenti, quali [attrezzature](#) e [postazioni da lavoro work station](#), agevolano il lavoro aumentando la produzione e la redditività migliorando la rapidità nel servizio mettendo in condizione l'operatore di non affaticarsi per poter dare sempre il meglio con i minimi sforzi.

Per ulteriori informazioni chiama il **338 7611762** oppure inviaci una mail a info@uba360.it ti risponderemo al più presto.



[Associato con la WFA](#)

[home](#) >